

おせち料理

和洋中の各料理長が腕によりをかけたおせちをお届けいたします。



湯本
富士屋ホテル
特製

和洋中三段重 55,000円 

一段あたりの大きさ / 22.2cm×22.2cm×5.0cm ● 冷蔵品はお届日を12月31日に予定しております。

和の段

伊達巻 / 蒲鉾 / 紅蒲鉾 / 松茸当座煮 / 鶏の味噌松風 / 鯨昆布巻 / 黒豆蜜煮 / 諸子甘露煮 / 金柑蜜煮 / 数の子 / 子持昆布入り松前漬け / 鰯吟醸焼 / 鮭西京焼き / たたき牛蒡 / 真鯛龍皮巻 / 鮭小川巻 / 紅白臍 / 里芋旨煮 / 海老艶煮 / 穴子鳴門巻 / 赤菟蓴含ませ / 二見椎茸オランダ煮 / 筍土佐煮 / 青竹麩 / 手綱蒟蒻辛煮 / 子持鮎甘露煮 / 金時人参梅煮 / 手毬麩 / 味付きいくら / 慈姑六方合め / 絹さや / 鶴亀長芋 / 梅型寒天松

洋の段

フォアグラムース(トリュフ入り) / 十勝ハーフ牛ローストビーフ / 北海道産鶏ハーフロール / 北海道産豚肉とハセリのテリーヌ / 仔羊とオリウのテリーヌ / 鴨赤ワインマリネ / キッシュペーコンほうれん草 / オマール海老 / オロールソース / スモークサーモン / 帆立貝燻製 / 海老と野菜のテリーヌ / 渋川栗赤ワイン煮 / ドライマンゴー / ドライチェリー / 海の幸エスカベッシュ / カレー風味 / 鶏もも肉コンフィ入りラタトゥイユ / スタッフドオリブ / セミドライトマト / コルニッション / レフォール

中華の段

中国バター焼きプリン / 胡桃餡焼き / クラゲ / 伊勢海老塩水漬け / 鮑酒蒸し / 寿栗甘露煮 / 蛸旨煮 / 煮豆 / 胡瓜 / 寿人参漬漬け / 鶏巻 / 豚バラ又焼 / 黒酢肉団子 / 鴨スモーク / 海老塩炒め / 烏賊香味焼き / 青銀杏 / 黒豆

湯本富士屋ホテル監修
和洋中三段重 33,500円 

一段あたりの大きさ / 20.3cm×20.3×3.8cm
● 冷凍商品はお届日を12月30日に予定しております。
安心・安全の為、本年より冷凍でお届けいたします。お召し上がりの24時間前に冷蔵庫で解凍することで美味しくお楽しみいただけます。



湯本富士屋ホテル監修による
味と彩り豊かなおせちをお届けいたします。

和の段

きんとん / 栗甘露煮 / のし梅 / 甘鯛西京焼 / 味付数の子 / 白蒲鉾 / 紅蒲鉾 / 海老の旨煮 / 黄金松風 / 牛肉笹包み / 完熟金柑 / 黒豆煮 / 丁呂木赤 / 丁呂木白 / 伊達巻 / 味付いくら / たらこ巻 / 牛肉牛蒡巻 / 梅麩 / 味付穂付筍 / 子持鮎甘露煮 / 真鱈子旨煮

洋の段

鶏明太子クレープ / リドヴォーロール / ソーセージテリーヌ / レズン&レパン / 塩メロン / サーモン彩りテリーヌ / フォアグラムース / 帆立貝柱の燻製 / スモークサーモン / パブリカマリネ / 牛ローストビーフ / 合鴨かんざし / ケッパー

中華の段

紫花豆旨煮 / そろ豆 / 寿人参 / ごまだんご / さつま芋レモン風味 / 椎茸旨煮中華味 / 豚角煮風 / 荳わかめ / 鮑福良煮 / 寿マロン / くるみ餡焼き / 合鴨山椒風味 / くこの実 / ボン酢くらげ / たこ照焼 / 海老チリソース / 中華風焼帆立

- 料金は税込み価格です。
- 限定数量になり次第、受付を終了いたします
- 料理内容が変更になる場合がございます。
- 配達時間のご指定はお受けできません。
- 配送は運送会社よりお届けとなります。お支払いは、銀行振込、クレジットカード決済、代金引換よりお選びください。
- 天候等の諸事情により配達等に変更が生じる場合があります。
- ご注文後のキャンセルは何卒ご容赦ください。

お申込みは下記まで

